

Ogłoszenie nr 510019337-N-2019 z dnia 30-01-2019 r.

Szkoła Podstawowa Nr 3: Świadczenie w 2019 r. usług cateringu obiadów do stołówki Szkoły Nr 3 w Zakopanem .

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia:

obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy:

zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej
nie

Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:

tak

Numer ogłoszenia: 655038-N-2018

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Szkoła Podstawowa Nr 3, Krajowy numer identyfikacyjny 49057351000000, ul. ul. Karłowicza 6, 34501 Zakopane, woj. małopolskie, państwo Polska, tel. 182 015 633, e-mail sp3zakopane@gmail.com, faks 182 015 633.

Adres strony internetowej (url): www.sp3zakopane.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Świadczenie w 2019 r. usług cateringu obiadów do stołówki Szkoły Nr 3 w Zakopanem .

II.2) Rodzaj zamówienia:

Usługi

II.3) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:

Przedmiotem zamówienia jest: świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu w 2019 r. - na potrzeby stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 3 w Zakopanem przy ul. Karłowicza 6 - gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem oraz dwa razy w tygodniu dodatkowo deseru 3.1. Zamawiający planuje, że: - dziennie należy dostarczyć 150 obiadów, - w roku 2019 (od stycznia do czerwca) należy dostarczyć około 14 850 obiadów (tj. 150 obiadów x 99 dni) (W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowane 14 850 sztuk przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 900 danego dnia. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 02 stycznia 2019 r. do 19 czerwca 2019 r. od

poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - o godzinie 1130. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

3.2. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz.U z 2015 r. Poz. 1256 -Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach) być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy. (t.j.Dz.U.2018r.poz.1541,1669,2136)

3.3. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

3.4. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe - zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal, - drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal w tym : ziemniaki, kasza ,ryż- nie więcej niż 200 g, mięso-ryba nie mniej niż 150g -180 g, surówka nie mniej niż 150g -180 g - kompot: gramatura nie mniej niż 200 ml. – bez dodatku cukru - deser : zamawiający dopuszcza jako deser :owoc (owoce sezonowe: jabłko, gruszka, pomarańcza, nektarynka, kiwi, banan, brzoskwinia, soczek owocowy Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: -jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, - w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego , a raz na dwa tygodnie daniem rybnym (z wyłączeniem ryby panga) wraz z surówką i raz w tygodniu danie mączne (w tym naleśniki , kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi: z mięsem, ruskie , z serem, z owocami z wyłączeniem musów owocowych - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez lub z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, soli i substancji słodzących zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy(Dz.U. z 2015 poz. 594) -deser : owoc (owoce sezonowe: jabłko, gruszka, pomarańcza, nektarynka, kiwi, banan, brzoskwinia, soczek owocowy - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym. - ważna jest estetyka potraw i posiłków.

3.5. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

3.6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

3.7. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny,

zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

3.8. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

3.9. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć stołówkę szkolną w specjalne bębny nastawne na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe. 3.10. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. 3.11. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce). 3.12. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej. 3.13. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55524000-9

SEKCJA III: PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Przetarg nieograniczony

III.2) Ogłoszenie dotyczy zakończenia dynamicznego systemu zakupów

nie

III.3) Informacje dodatkowe:

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 02/01/2019

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 96250.00

Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 2

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 0

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z innych państw członkowskich Unii Europejskiej:
0

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z państw niebędących członkami Unii Europejskiej:
0

liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 0

IV.4) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0

IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:
nie

Nazwa wykonawcy: Szałas na Polanie Tomasz Wiatr

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: ul. Za Torem 21D
Kod pocztowy: 34-520
Miejscowość: Poronin
Kraj/woj.: małopolskie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą:

nie

Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej:

nie

Wykonawca pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej:

nie

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM

Cena wybranej oferty/wartość umowy 88951.50

Oferta z najniższą ceną/kosztem 88951.50

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 96079.50

Waluta: PLN

IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa

Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia
podwykonawcy/podwykonawcom

nie

Wartość lub procentowa część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom:

IV.8) Informacje dodatkowe:

IV.9) UZASADNIENIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA W TRYBIE NEGOCJACJI BEZ OGŁOSZENIA, ZAMÓWIENIA Z WOLNEJ RĘKI ALBO ZAPYTANIA O CENĘ

IV.9.1) Podstawa prawna

Postępowanie prowadzone jest w trybie na podstawie art. ustawy Pzp.

IV.9.2) Uzasadnienie wyboru trybu

Należy podać uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu oraz wyjaśnić, dlaczego udzielenie zamówienia jest zgodne z przepisami.